

第14回実務研修会開催

— 近畿支部 —



開会の挨拶をする
魚住直之会長
(伊藤忠食品(株))

日本加工食品卸協会近畿支部は、8月5日(金)大阪市都島区の太閤園で大阪府食品卸同業会と共催で第14回実務研修会を開催した。会員、賛助会員計110人が出席。

大阪府食品卸同業会の魚住直之会長(伊藤忠食品(株))は、開会挨拶として「先月は私ども卸が毎週のように展示会を開き、メーカーの皆さんの応援にお礼申し上げたい。メーカーさんの負担を減らすためにもいつか展示会を共同で開催できるようになればと思う。卸は値段だけではなく、新たな価値の創造と提案を競う業界にしたい」と述べた。続いて講演の部に入り、今回はラジオのパーソナリティなどで活動するアナウンサーで真宗大谷派の僧侶川村妙慶氏を招き、「100倍楽しくなる仕事と人生」と題して講演した。川村氏は北九州市の西蓮寺に生まれ、短大卒業後に仏教を

学ぶが、憧れだったアナウンサーの道に進む。30代から西蓮寺に戻り僧侶として活動。結婚して京都の寺に嫁ぐ。現在は広島経済大学客員教授を務めているほか、新聞の連載やラジオのレギュラー番組をもつ。川村氏は「これからどう生きるかによって過去の意味が転じ、今までの事がこれでよかったと思えるようになる。人と比較することに本当の幸せはなく、自分をどう生きるかが大切であること、人は見えない縁の中で生かされている。消費者の方々が手に取った商品が口に入る。それが喜びに変わっていくことを忘れないでほしい。皆さんは生きるためのエネルギーの仕事がされている。どういう分野の仕事でも、いろんなところでつながっているんだという気持ちで、これからも精進して下さい」と呼びかけた。



講演する
僧侶 川村妙慶氏



実務研修会会場

第52回 関東支部商品研修会開催 カゴメ那須工場見学

— 関東支部 —

関東支部流通業務委員会は、8月24日(水)第52回商品研修会を開催した。今回はカゴメ株式会社の那須工場を訪問し研修させていただいた。当日は、8時20分に日本橋三越本店横に関東支部会員卸企業7社16名、事務局3名の総勢19名が集合し、バスに乗車して訪問先であるカゴメ那須工場に向った。心配された渋滞もなく順調に東北自動車道を進み、予定時間より早めに目的地に到着し、カゴメ(株)東京本社マーケティング本部営業推進部の佐藤課長、渋井主任と合流、トマトの収穫体験を行うカゴメトマト畑に向った。

トマト畑では参加者全員が足にフットカバーをつけて畑に入り、トマトジュースの原料となる完熟した『凜々子』を収穫体験し、農業から始まったカゴメの歴史を実感。『凜々子』は、一つの品種の名前ではなく、カゴメのジュース用トマトを総称して『凜々子』と呼んでいる。トマトは年ごとの天候や栽培地域などによって、風味や色が微妙に変化するので、一定の品質を保つために、いくつかの異なる品種のトマトをブレンドして使用。また「畑は第一工場」という考えのもと、徹底した栽培指導・収穫指導と農薬管理を行い、安全で高品質な原材料作りを行っており、現在契約農家は栃木県、茨城県、福島県など合計で700軒。



カゴメ那須工場トマト畑

収穫後カゴメ那須工場のゲストハウスに移動し昼食後、最初に加藤工場長から那須工場の概要をご説明いただき、その後工場の生産ラインに沿って見学した。那須工場は1961年(昭和36年)に設立、敷地面積は約141,000㎡(東京ドームの約3倍の広さ)従業員数は240名(季節により変動)で生産数量は、1年間に4億本の野菜飲料を生産するカゴメの最大工場。生産ラインは①原料ライン②飲料ライン③自動倉庫となっており、見学者が楽しく見学できるよう随所にクイズの掲示板が配置され、トマトに関するいろいろな知識も学ぶことが出来た。見学終了後ゲストハウスに戻り、イノベーション本部の砂堀課長より、日本の緑黄食野菜消費量の11.8%をカゴメが供給している事、また機能性食品等についての考えをご説明いただき研修会を終了した。

食を通じて社会問題の解決に取り組み、農業から生産・加工・販売と一環したバリューチェーン

ンを持つ世界でもユニークな企業として、健康寿命の延伸、農業振興・地方創生に取り組んでいるカゴメ(株)の企業活動を実感した大変有意義な研修会であった。



カゴメ那須工場 生産ライン



ゲストハウスでの研修

商品セミナー開催

— 東海支部 —



開会の挨拶をする
西山徹氏

日本加工食品卸協会東海支部と中部食料品問屋連盟は「商品セミナー」を8月25日(木)、名古屋国際会議場に於いて開催し121名が参加した。

開催に先立ち西山徹氏(西山商事(株))は「セミナーは2部構成で第一部では南海トラフ地震について聴講する。我々は食品を扱う業界で、食品業界は震災時には食料供給のため真っ先に動かなくてはならず、講演を通してより多くの対策を学びたい。第二部では酢の機能性や製法などについて知識を深めたい」と挨拶した。

第一部は名古屋市防災危機管理局危機管理企画室・加藤誠司室長が「南海トラフ地震の被害想定とその対策を規定する計画」をテーマに南海トラフで発生することが懸念される地震について『過去の地震を考慮した最大クラス』『あらゆる可能性を考慮した最大クラス』の2つのパターンで津波や浸水、人的・建物被害などを算出し対策を進めていることを解説。さらにBCP策定の推進や災害時の物資の供給体制の構築、災害時に帰宅困難者にならないための基本原則「むやみに移動を開始しない」の周知徹底など「安心して暮らせる減災都市名古屋」の実現に向けた「名古屋市震災対策実施計画」の取組みを述べた。セミナー参加者には名古屋



講演する名古屋市防災危機管理局危機管理企画室
加藤誠司室長

市に事業所を構える企業の従業員が多く、地震への関心は高く「被害想定算出時期と見直しのサイクルは」など積極的な質疑応答が行われた。

第二部はMizkanMD本部製品企画部製品企画1課の赤野裕文氏が「知って得するお酢のはなし」として酢の歴史や製法、機能性、さらには減塩のための活用方法などをわかりやすく説明。消費者の健康への関心が高まるなか、酢の持つ調理効果や健康効果は注目されており、聴衆の興味を引いていた。



講演するMizkanMD本部製品
企画部製品企画1課
赤野裕文氏



商品セミナー会場



商品研修会開催

— 東海支部 —

一般社団法人日本加工食品卸協会東海支部は、中部食料品問屋連盟と共催で「平成28年度商品研修会」を9月14日(水)に開催、会員企業10社35名が参加した。

同研修会は製造業における製品化に至るまでの過程や開発への姿勢、社会貢献の取り組みなどを勉強し、メーカーの商品を自信を持って販売するための商品知識を習得することを目的に開催している。今回はやまみ関西工場並びにUCC上島珈琲氏が工場を見学。遠山文男主幹事は「本日は2つの工場を見学させてもらうが、参加者の皆さんには真摯な態度で見学に臨み、熱心な勉強をしてほしい」と挨拶した。

やまみ関西工場では豆腐商品の製造ラインを見学。また、人の手が触れることなく製造するなど、品質管理に関するこだわりが説明された。山名徹常務取締役事業戦略室長は「当社では日持ちのする豆腐や、パック内で小分けされたアイテムなど差別化を進めている。また最新の設備を揃え、設備投資も継続して行っている。今後も豆腐メーカー全体のイメージをより良いものにできるよう努めていく」と語った。

UCC上島珈琲滋賀工場では、リキャップ缶及びPETボトルコーヒーのラインを視察。コーヒーの抽出や調合、無菌充填などの設備を見学したほか、100%レギュラーコーヒーと濃縮コーヒーエキスを使用したコーヒーの飲み比べなどを行い参加者から好反応を得た。山田康人部長は「当工場は今年で開設から4年目となる。本日はリキャップ缶、PETボトルの製造工程を学ぶことで、今後の販売に役立ててもらえれば嬉しい」と挨拶した。



UCC工場



やまみ工場